



Ingredienser

Til 10 personer

50 cl Styrbord

1/2 L lagereddike

300 gr. Sukker

5. peberkorn

2. laurbærblade

2. sp.ske rødløg

10 sildefiler

10 tsk. fiskesennep

Rugmel

Koldpresset rapsolie

5. stjerneanis

Stegte sild i øllage

Fremgangsmåde

1. Orden sildefileterne og klip rygfinnen af.
2. Krydder dem indvendig med salt og peber.
3. Smør indersiden med en teskefuld fiskesennep og luk sildefileterne.
4. Vend fileterne i rugmel og steg dem gyldne på begge sider ved jævn varme i en koldpresset rapsolie.



Øllage

1. Kog styrbord øl, lagereddike, sukker, peberkorn og laurbærblade op.
2. Skær rødløgene i tynde skiver og lad dem koge med i 1 min.
3. Tag dem fra lagen, kog lagen færdig. Smag den til og kom stjerneanissen i den varme lage og lad den stå og køle.
4. Hæld den over de stegte sild når den er ca. 50° varm og stil den på køl. Lad den trække mindst 1 døgn.

Tilbehør

Groft rugbrød
krydderfedt

Styrbord er fortrinlig til denne ret



Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk